PizzaGroup
Machines et équipements pour la restauration

FOURS

BABY - BABY 3T - ENTRY 4 - ENTRY 6
ENTRY 6L - ENTRY 8 - ENTRY 9 - ENTRY 12
ENTRY 12L - ENTRY 18

MANUEL D'UTILISATION

INFORMATIONS GÉNÉRALES

PRÉSENTATION DES FOURS

INSTALLATION

MODALITÉS D'UTILISATION

ENTRETIEN

SERVICE APRÈS-VENTE

CE RoHS WEEE

Cachet du Revendeur
pour Garantie

CE

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Conformément à la Directive Basse Tension **2006/95 CE**, à la directive **2004/108 CE** (Compatibilité Électromagnétique), à la directive **2006/42 CE** (machine), intégrées au marquage CE.
Conformément au Règlement (CE) N° **1935/2004** du Parlement Européen et du Conseil du **27 octobre 2004** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

Type d'appareil/Machine :	**FOUR ÉLECTRIQUE**
Marque commerciale :	**PIZZA GROUP**
Modèle :	**BABY - BABY 3T - ENTRY 4 - ENTRY 6 - ENTRY 6L ENTRY 8 - ENTRY 9 - ENTRY 12 - ENTRY 12L - ENTRY 18**
Constructeur :	**PIZZA GROUP SRL**
Adresse :	**I - 33078 SAN VITO AL TAGLIAMENTO (PN) Via Carnia, 15 z.i.p.r.**
Téléphone :	**+39 0434 857000**
Téléfax:	**+39 0434 857001**

Les normes harmonisées ou les spécifications techniques (désignations) appliquées conformément aux règles de l'art en vigueur dans la CEE en matière de sécurité sont:

Normes ou autres documents normatifs	Rapport d'essai - Fiches techniques
EN 60335-1 EN 60335-2-64	**IMQ PRIMA CONTROL 58 CEEL 99**
EN 55014	**FLAM GAS**

Autres informations :

En qualité de fabricant et/ou de représentant agréé de la société à l'intérieur de la CEE, nous déclarons sous notre responsabilité que les appareils sont conformes aux exigences essentielles prévues par les Directives susmentionnées.

San Vito al Tagliamento - PN
03.04.2006

Bellotto Carlo
Président

SOMMAIRE

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Garantie 4

PRÉSENTATION DES FOURS

Modèle four 5
Caractéristiques techniques 5
Schémas électriques 6

INSTALLATION

Avertissements pour la sécurité de l'usager 15
Recommandations pour l'usager 16
Modalité d'installation 16
Positionnement de la machine 16
Connexion électrique 16
Dispositifs de commande 18
Équipotentiel 19

MODALITÉS D'UTILISATION

Vérification fonctionnelle 20
Mise en marche de la machine 20
Utilisation de la machine 21
Éteindre la machine 21

ENTRETIEN

Nettoyage 22
Élimination de la machine 22

SERVICE APRÈS-VENTE

Pièces de rechange 23

Garantie

La durée de la garantie est conforme aux normatives communautaires européennes et court à partir de la date de la facture délivrée au moment de l'achat.

Dans cette période, seront remplacées ou réparées gratuitement, seulement **franco notre usine**, les pièces détachées qui, pour des raisons dûment constatées et sans équivoques, présentent des défauts de fabrication, à l'exception des composants électriques et de ceux soumis à l'usure.

Les frais d'expédition et le coût de la main d'oeuvre ne sont pas compris dans la garantie.

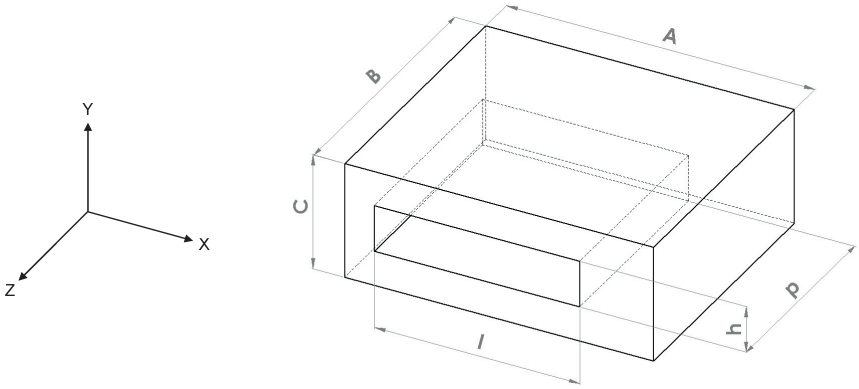
La garantie **n'est pas valable** si l'on constate que le dommage a été provoqué par :

- le transport ;
- un mauvais entretien ou un entretien insuffisant ;
- l'incapacité des opérateurs ;
- de mauvaises manipulations ;
- des réparations effectuées par un personnel non autorisé ;
- l'inobservation des prescriptions du manuel.

On exclut tout recours contre le fabricant pour des dommages directs ou indirects dus au temps où la machine restera inutilisée en raison d'une panne, dans l'attente des réparations, ou dus à l'absence physique de l'appareil.

Modèle du four

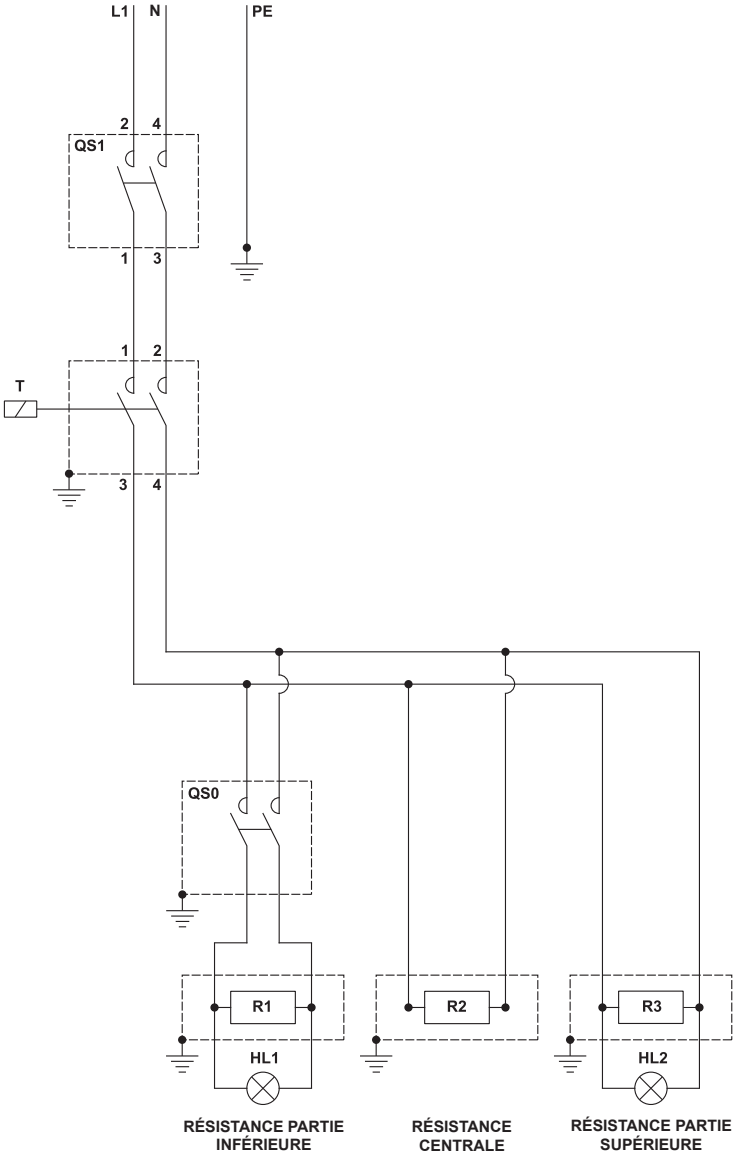
fig. 1



Caractéristiques techniques			Modèle									
Description		U.M.	BABY	BABY 3T	ENTRY 4	ENTRY 6	ENTRY 6L	ENTRY 9	ENTRY 8	ENTRY 12	ENTRY 12L	ENTRY 18
Dimensions externes	A	cm	92	92	98	98	131	131	98	98	131	131
	B		66	66	88	116	88	116	88	116	88	116
	C		53	53	42	42	42	42	75	75	75	75
Dimensions internes	l	cm	62	62	66	66	99	99	66	66	99	99
	p		50	50	66	99	66	99	66	99	66	99
	h		15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
Poids net		kg	89	89	88	115	122	153	152	218	232	274
Température max de fonctionnement		°C	460 max									
Tension d'alimentation		V	230/400 (3 Ph + N+ ⏚) 50 Hz									
Puissance résistance de la partie supérieure		W	2500x1	2500x1	2500x1	1270x3	1340x3	2000x3	2500x2	1270x6	1340x6	2000x6
Puissance résistance centrale		W	2500x1	2500x1								
Puissance résistance partie inférieure		W	2500x1	2500x1	2000x1	1000x3	1340x3	1670x3	2000x2	1000x6	1340x6	1670x6
Puissance absorbée		kW	7.5	7.5	4.5	6.81	8.04	11.01	9	13.62	16.08	22.02

Schémas électriques

ALIMENTATION 230 V RÉSISTANCES 230 V



MODÈLE BABY

Légende schémas électriques des fours

QS1/2 → interrupteur général ;

T → thermostat unipolaire ;

TT → thermostat tripolaire ;

QS0 → interrupteur allumage résistance ;

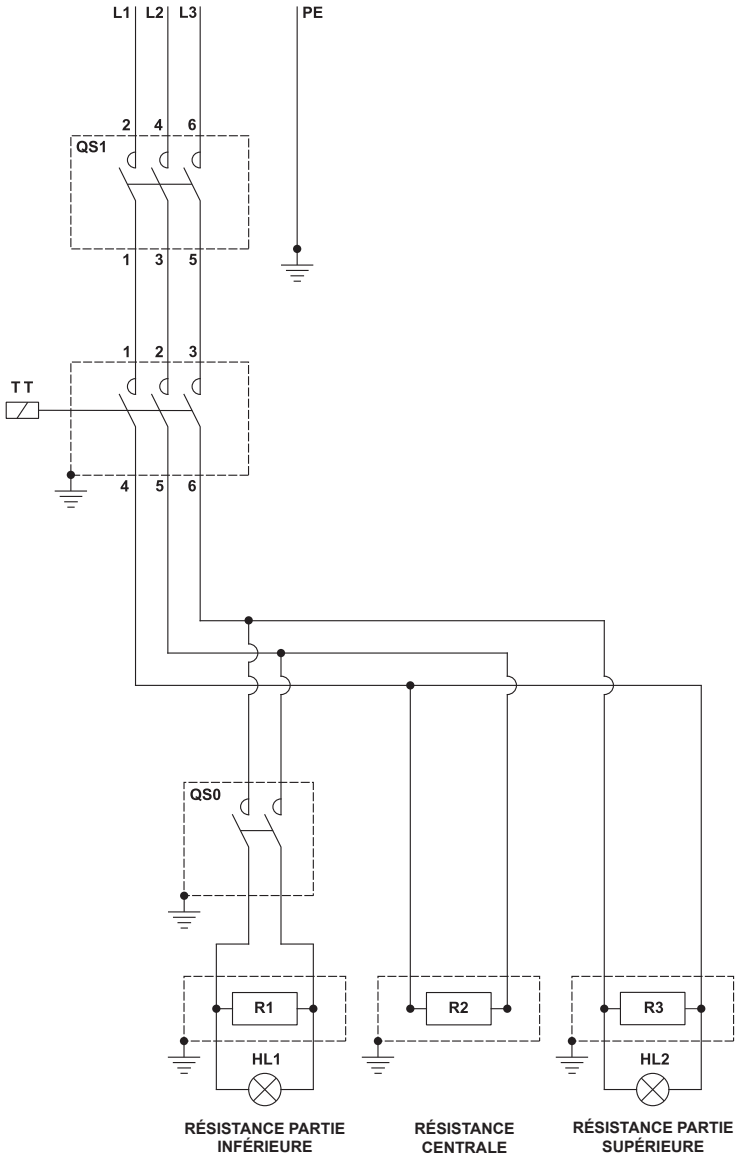
HL → voyant lampe interne ;

QF0/1 → interrupteur lampe interne ;

K → télérupteur ;

Schémas électriques

ALIMENTATION 230 V RÉSISTANCES 230 V



MODÈLE BABY

Légende schémas électriques des fours

QS1/2 → interrupteur général ;

T → thermostat unipolaire ;

TT → thermostat tripolaire ;

QS0 → interrupteur allumage résistance ;

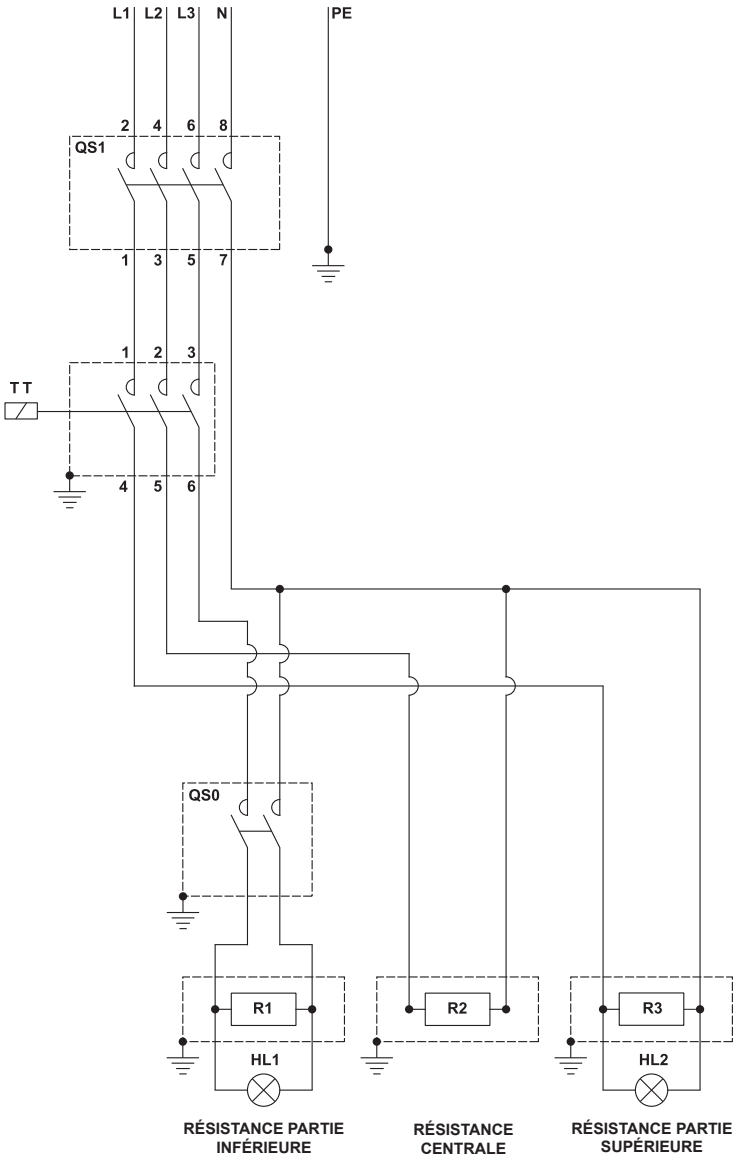
HL → voyant lampe interne ;

QF0/1 → interrupteur lampe interne ;

K → télérupteur ;

Schémas électriques

ALIMENTATION 400 V RÉSISTANCES 230 V



MODÈLE BABY

Légende schémas électriques des fours

QS1/2 → interrupteur général ;

T → thermostat unipolaire ;

TT → thermostat tripolaire ;

QS0 → interrupteur allumage résistance ;

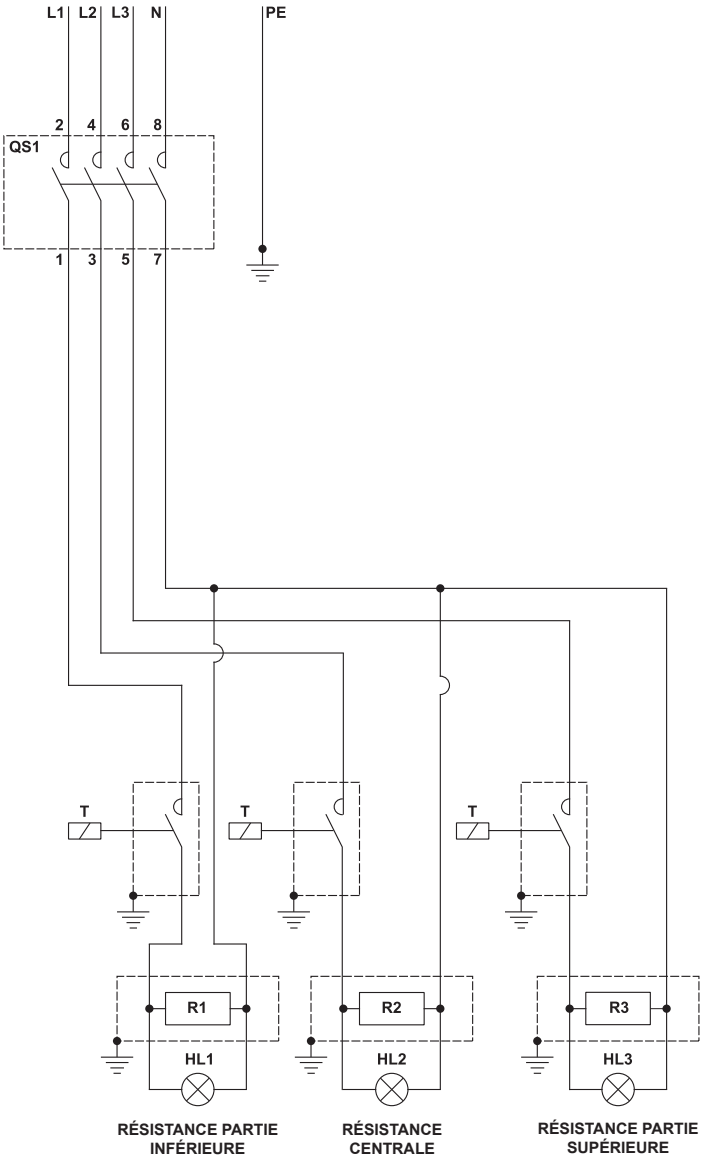
HL → voyant lampe interne ;

QF0/1 → interrupteur lampe interne ;

K → télérupteur ;

Schémas électriques

ALIMENTATION 400 V RÉSISTANCES 230 V



MODÈLE BABY 3T

Légende schémas électriques des fours

QS1/2 → interrupteur général ;

T → thermostat unipolaire ;

TT → thermostat tripolaire ;

QS0 → interrupteur allumage résistance ;

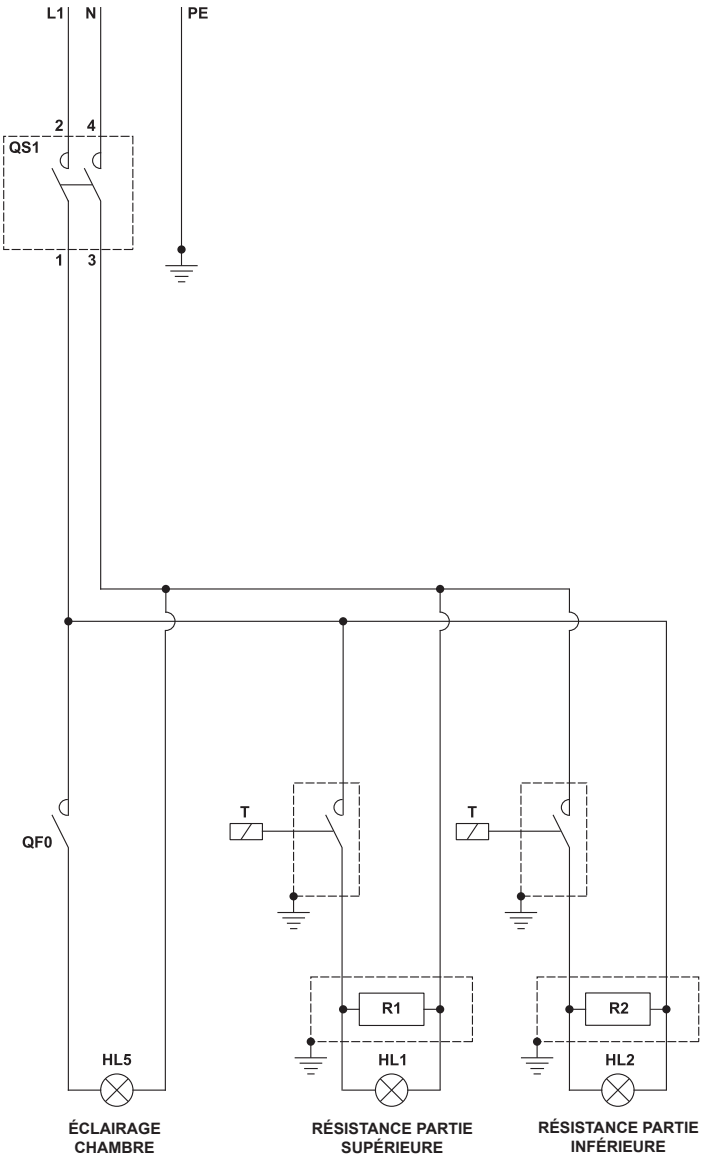
HL → voyant lampe interne ;

QF0/1 → interrupteur lampe interne ;

K → télérupteur ;

Schémas électriques

ALIMENTATION 230 V RÉSISTANCES 230 V



MODÈLE ENTRY 4 / ENTRY 8 (pour chambre unique)

Légende schémas électriques des fours

QS1/2 → interrupteur général ;

T → thermostat unipolaire ;

TT → thermostat tripolaire ;

QS0 → interrupteur allumage résistance ;

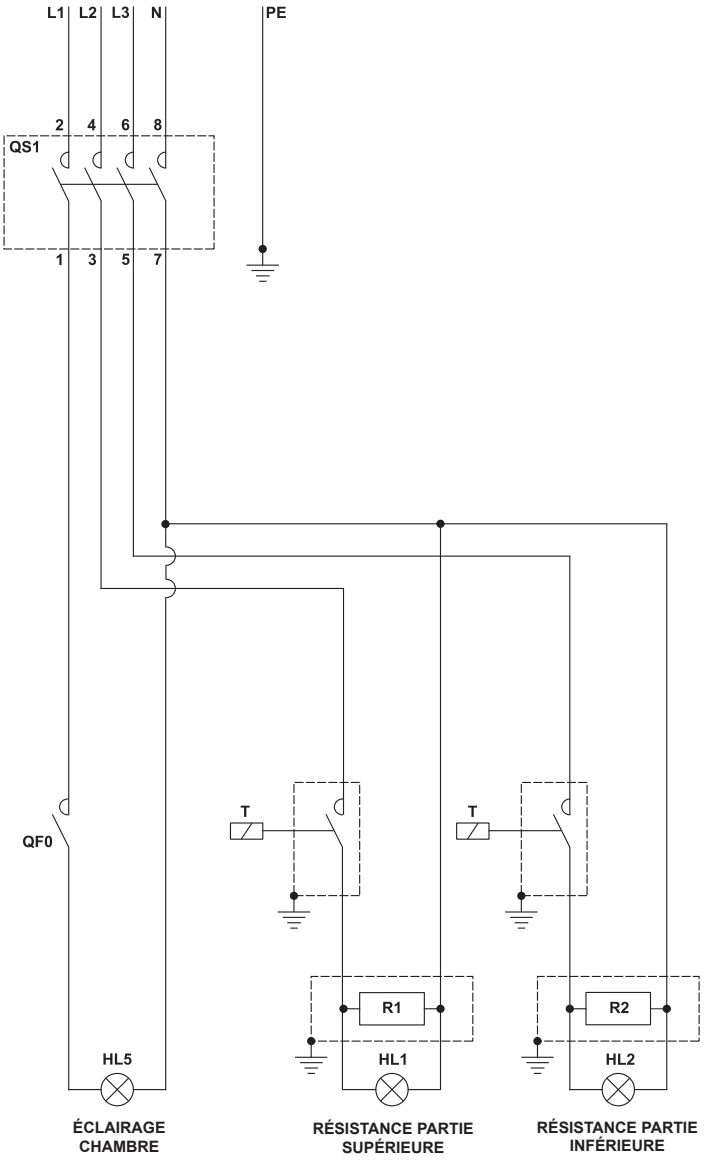
HL → voyant lampe interne ;

QF0/1 → interrupteur lampe interne ;

K → télérupteur ;

Schémas électriques

ALIMENTATION 400 V RÉSISTANCES 230 V



MODÈLE ENTRY 4 / ENTRY 8 (pour chambre unique)

Légende schémas électriques des fours

QS1/2 → interrupteur général ;

T → thermostat unipolaire ;

TT → thermostat tripolaire ;

QS0 → interrupteur allumage résistance;

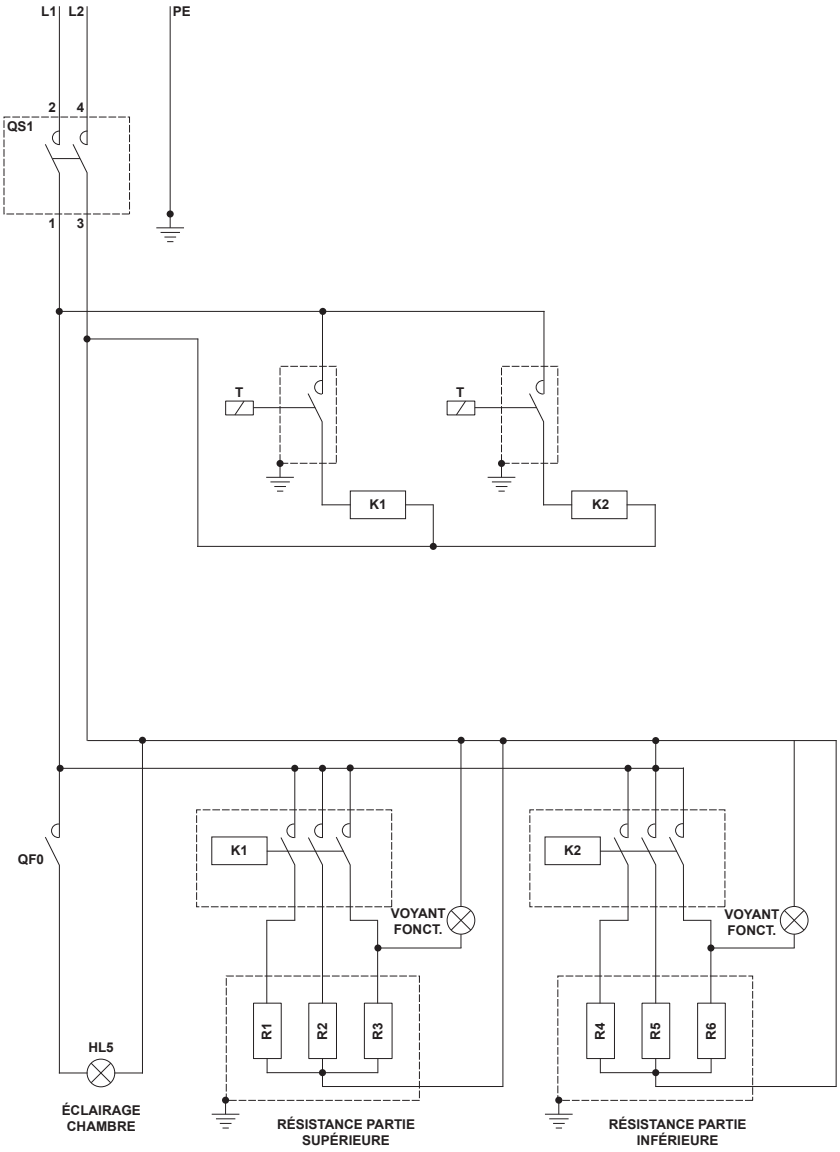
HL → voyant lampe interne ;

QF0/1 → interrupteur lampe interne ;

K → télérupteur ;

Schémas électriques

ALIMENTATION 230 V RÉSISTANCES 230 V



MODÈLE ENTRY 6 / 6L / 12 / 12L (pour chambre unique)

Légende schémas électriques des fours

QS1/2 → interrupteur général ;

T → thermostat unipolaire ;

TT → thermostat tripolaire ;

QS0 → interrupteur allumage résistance ;

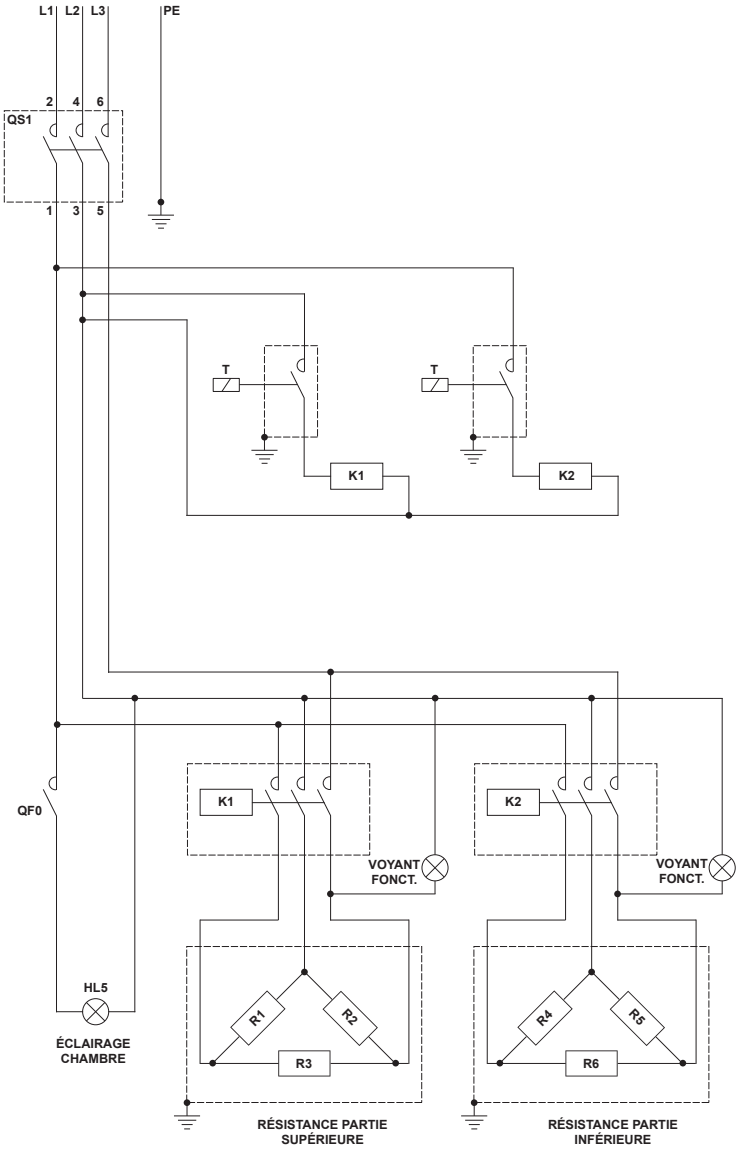
HL → voyant lampe interne ;

QF0/1 → interrupteur lampe interne ;

K → télérupteur ;

Schémas électriques

ALIMENTATION 230 V RÉSISTANCES 230 V



MODÈLE ENTRY 6 / 6L / 12 / 12L (pour chambre unique)

Légende schémas électriques des fours

QS1/2 → interrupteur général ;

T → thermostat unipolaire ;

TT → thermostat tripolaire ;

QS0 → interrupteur allumage résistance ;

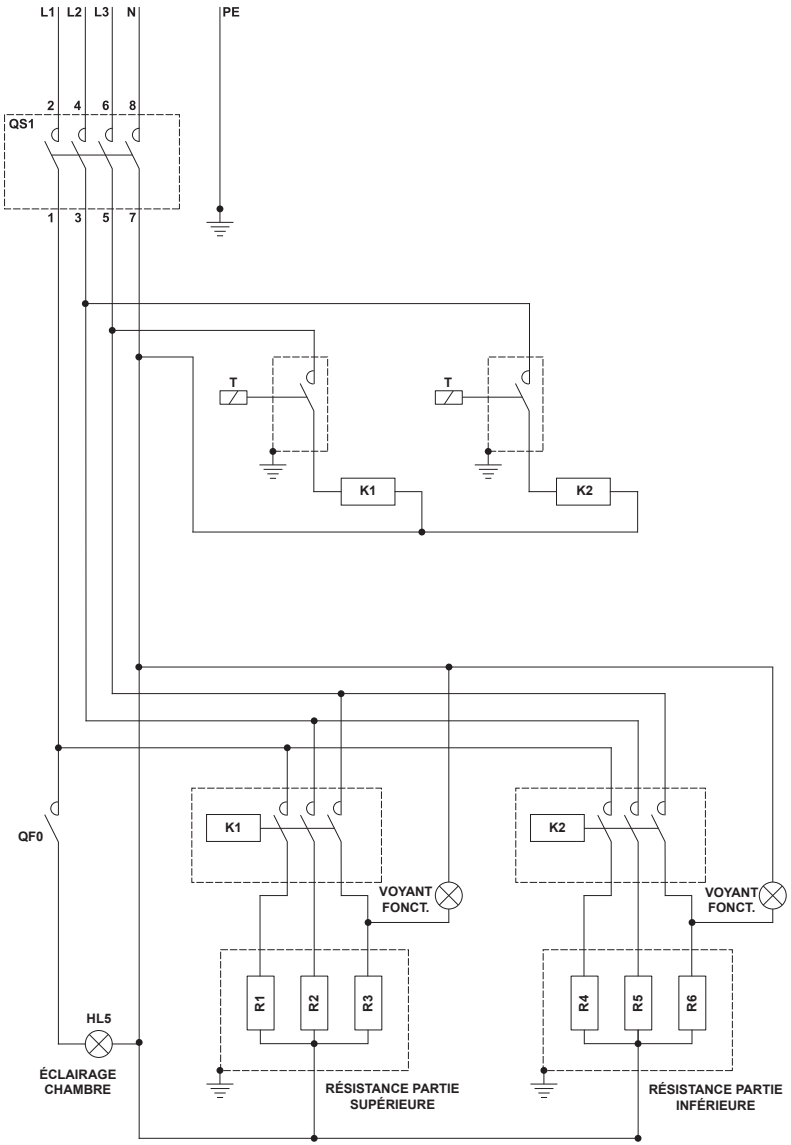
HL → voyant lampe interne ;

QF0/1 → interrupteur lampe interne ;

K → télérupteur ;

Schémas électriques

ALIMENTATION 400 V RÉSISTANCES 230 V



MODÈLE ENTRY 6 / 6L / 12 / 12L / 18 (pour chambre unique)

Légende schémas électriques des fours

QS1/2 → interrupteur général ;

T → thermostat unipolaire ;

TT → thermostat tripolaire ;

QS0 → interrupteur allumage résistance ;

HL → voyant lampe interne ;

QF0/1 → interrupteur lampe interne ;

K → télérupteur ;

Avertissements pour la sécurité de l'usager

Afin de prévenir les conditions de danger et/ou de blessures possibles causées par **le courant électrique, par les organes mécaniques, par un incendie ou de nature hygiénique**, les indications suivantes doivent être observées pour la sécurité :

- **maintenir le lieu de travail rangé.**
  Le désordre peut provoquer des accidents ;
- **évaluer les conditions de l'environnement.**
  Ne pas utiliser la machine en lieu **humide**, **mouillé** ou **insuffisamment éclairé**, ni à proximité de liquides inflammables ou de gaz. Éviter rigoureusement tout contact d'objets inflammables avec les surfaces chaudes du four. Garantir toujours des conditions de sécurité contre l'incendie. Conserver un espace libre autour du four d'au moins **50 cm**;
- **tenir loin des enfants ou des personnes ne travaillant pas.**
  Ne pas permettre qu'ils s'approchent de la machine ou du poste de travail ;
- **utiliser la machine dans le cadre de la puissance indiquée sur la plaque et uniquement pour l'usage permis.**
  Sans surcharge elle fonctionnera mieux et de façon plus sûre.
  Pendant le fonctionnement du four, les surfaces à l'intérieur des chambres, celles à proximités et les portes frontales en verre, deviennent très chaudes et peuvent provoquer des brûlures.
- **s'habiller de façon adéquate.**
  Ne pas porter de **vêtements ou d'accessoires** qui puissent s'accrocher dans les organes en mouvement. Utiliser des **chaussures antidérapantes**. Pour des motifs hygiéniques et de sécurité, utiliser le **filet** prévu à cet effet pour les cheveux longs et les **gants** pour les mains ;
- **protéger le câble d'alimentation.**
  Ne pas tirer sur le câble pour le débrancher de la prise. Ne pas exposer le câble à des **températures élevées**. Ne pas exposer le câble au contact avec des **arêtes coupantes**, **de l'eau** ou des **solvants**;
- **éviter des positions qui manquent de sécurité.**
  Rechercher la position la plus appropriée qui assure toujours l'**équilibre**.
- **être toujours très attentif.**
  Observer son travail. Ne pas utiliser la machine si l'on est distrait ;
- **débrancher la fiche de la prise.**
  À la **fin** de toute utilisation, avant les **opérations de nettoyage**, d'**entretien** ou de **déplacement** de la machine. Les caractéristiques de la prise d'alimentation électrique doivent être compatibles avec la fiche installée sur le câble.
- **Câbles de rallonge dans la zone ouverte.**
  Ils ne doivent pas être utilisés ;
- **contrôler que la machine n'est pas endommagée.**
  Avant d'utiliser la machine, contrôler attentivement l'**efficacité** des dispositifs de sécurité.
  Vérifier que : les parties en mouvement ne soient pas bloquées, qu'il n'y ait pas de **composants endommagés**, que toutes les parties aient été correctement montées et que toutes les conditions qui pourraient influencer le fonctionnement normal de la machine soient **optimales** ;
- **faire réparer la machine par le personnel qualifié.**
  Les réparations doivent être effectuées exclusivement par des personnes qualifiées et en utilisant des pièces détachées **d'origine**. La **non observation** de ces prescriptions peut constituer un **élément de danger** pour l'opérateur.

Recommandations pour l'usager.

Lire attentivement ces instructions avant d'utiliser la machine.

L'emplacement où est installé le four doit avoir les caractéristiques suivantes :

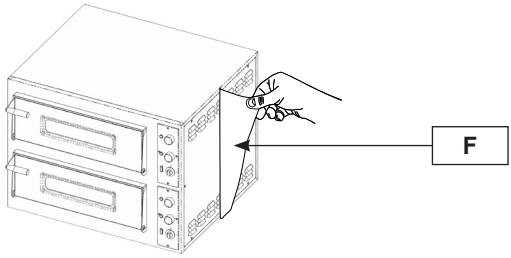
- **être sec ;**
- **alimentation en eau à une distance appropriée ;**
- **ventilation et éclairage appropriés et conformes aux normes hygiéniques et de sécurité prévues par les lois en vigueur.**

Modalités d'installation

La machine est fournie en **emballage fermé**.

Après avoir sorti de l'emballage les protections en polystyrènes et la machine, procéder de la manière suivante :

- positionner la machine à l'emplacement prévu ;
- enlever le film protecteur (F) en évitant d'utiliser des outils qui peuvent endommager les surfaces.



Positionnement de la machine

Le plan d'appui doit être **horizontal**, et il ne doit pas y avoir en proximité de la machine d'obstacles de toute nature qui puissent empêcher la ventilation normale de celle-ci. La prise du réseau électrique doit être facilement accessible et aucun déplacement ne doit être nécessaire.

La distance entre la machine et la prise ne doit pas provoquer de tension du câble d'alimentation et ce câble ne doit jamais se trouver sous les appuis de la machine.

Connexion électrique

⚠ AVERTISSEMENT

- **le branchement au réseau électrique doit être effectué en interposant un interrupteur automatique différentiel avec des caractéristiques appropriées, dans lequel la distance d'ouverture entre les contacts soit d'au moins 3 mm. Il est indispensable de brancher l'appareil à la terre ;**

Pour brancher la machine au réseau électrique, il est indispensable de procéder de la manière suivante :

- soulever le couvercle **A** (Fig. 2) après avoir dévissé la vis
- brancher au bornier les conducteurs **L1 - L2 - L3 - N -** ⏚ du câble d'alimentation type **H07-RNF** homologué et de section minimum, comme prescrit par le tableau 1 ;
- bloquer le câble d'alimentation avec le serre-câble ;
- assembler à l'autre extrémité du câble une fiche normalisée et polarisée (la distinction entre phase et neutre doit être sans équivoque).